یہ عید خواتین کو بہت تھکا دینے والا موقع ھوتا ھے کیونکہ اس عید پہ ان کا سارا سارا دن گوشت سمیٹنے ،بانٹنے اور پکانے میں صرف ہو جاتا ھے۔انہیں کچن کو بھی دیکھنا پڑتا ھے اور دعوتوں کا اہتمام بھی کرنا ھوتا ھے دوسری طرف انہیں یہ بھی خوشی ھوتی ھے کہ گوشت مہنگا ھونے کی وجہ سے جو پکوان عام دنوں میں نہیں بنا سکیں وہ بنا لیں۔ عید سے پہلے خواتین کو کچن کی صفائی اور فریج اور فریزر کی صفائی بھی کر لینی چاہیئے تاکہ گوشت رکھنے میں آسانی ھو اور جگہ بن سکے۔

عید سے پہلے ہی لفافے اور ڈسپوزایبل برتن خرید لیں۔

بکرا لٹکانے کے لئے رسی ،گوشت کے لئے بڑے برتن،پلاسٹک شیٹ، فرش کی دھلائی کے لئے پائپ ،وائپر اور فینائل وغیرہ بھی لے لیں۔

چھریاں تیز کروا لیں۔

پریشر ککر کے ربڑ پرانے ہیں تو نئے لے لیں۔

باربی کیو کے شوقین ہیں تو کوئلے اور سیخیں بھی پہلے سے لے کر رکھ لیں ۔

پیاز،ادرک لہسن اور ٹماٹر کی پیسٹ تیار کر کے فریزر میں رکھ دیں۔دہی کو بھی پھینٹ کر برف کے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔لیمن جوس بھی جما لیں۔ ہری مرچوں کی پیسٹ بھی پہلے سے بنا رکھیں تو وقت بچ جاتا ھے۔ یہ سب کام آپ کو عین وقت پہ بہت سہولت دیں گے اور وقت کی بچت بھی ھو گی۔اور اتنی گرمی میں زیادہ وقت کچن میں گزارنا نہیں پڑے گا۔

کس کس کو گوشت بھجوانا ھے،اس کی بھی لسٹ بنا لیں۔ کیونکہ کبھی کبھار گوشت ختم ھو جاتا ھے اور حقدار بعد میں یاد آتا ھے۔🙂

* پیپر ٹیپ اور مارکر بھی پاس ھونا چاہیئے تاکہ گوشت کے پیکٹ پر بھجوانے والے کا نام لکھا جا سکے۔اور اپنے گھر کے لئے رکھنے والے گوشت کانام جیسےران ،دستی چانپ،گردن،وغیرہ لکھ دیا جائے۔دھلا ھوا گوشت ھو تو پیکٹ پہ ساتھ ہی دھلا ھوا یا بغیر دھلا بھی لکھ دیں۔میں پہلے

گوشت کو صاف کر کے اور دھو کر فریزر میں رکھا کرتی تھی پھر پتہ چلا کہ گوشت کو دھوئے بغیر ذرا خشک ہونےپر فریز کرنا چاہیئے۔اور جب پکانا ہو تب دھونا چاہیئے۔

آپ لوگ کس طرح فریز کرتے ہیں؟

دعوتوں کے لئے برتن، جو کافی دیر سے الماریوں میں رکھے ہوں،تو عین وقت پر دھونے کے بجائے پہلے سے دھو کر خشک کر کے رکھ لیں۔

بہتر ہوتا ھے کہ ایک چکن کا سالن پہلے بنا کر رکھ لیا جائے کیونکہ کبھی کبھار قصائی دیر سے آتا ھے تو قربانی کا گوشت جلدی نہیں پک سکتا اور اگر گھر میں ہیلپرز موجود ہوں تو انہیں بھی کھانا دینا ہوتا ھے اور کبھی کبھار قصائی حضرات

بھی کھانے کی فرمائش کر دیتے ہیں اس لئے کچھ نہ کچھ پہلے سے ضرور پکا ھونا چاہیئے۔اپنے پیاروں کی خاطر مدارت کرتے ہوئے ملازمین کو نہیں بھولنا چاہیئے ۔انہیں بھی تہوار منانے کے لئے تھوڑی فراغت ضرور دیں۔

کوشش کریں کہ اپنے فریج اور فریزر کو گوشت سے نہ بھریں۔ گوشت کی منصفانہ تقسیم کریں اور آس پاس کے جن گھروں میں قربانی نہیں ہوئی انہیں سب سے پہلے گوشت بھجوائیں۔

کچن کے باہر ایک گیلا

تولیہ بھی رکھنا ضروری ھوتا ھے تاکہ باہر سے خون والے گندے پاؤں کچن میں نہ آئیں۔

آپ کو صرف تجاویز دی گئی ہیں ۔عمل کریں نہ کریں آپ کی مرضی ھے۔

0307-8162003